

SANSYO

和食に欠かせない日本の香辛料

山椒 さんしょうセット

和食を中心に、香辛料として欠かすことの出来ない「山椒」。新芽の瑞々しい香り、実のパンチが利いた香りと辛み。蒲焼などの魚料理はもちろん、煮物への最後のあしらいとしても大活躍です。麻婆豆腐など中華料理にも使われています。

山椒の新芽は必要な時に収穫できると便利です。お庭の一角に、ベランダのコンテナで、手軽に栽培して楽しめるように、特徴のある山椒を4種類セットでご案内いたします。



さんしょうセット
規格：10.5cm ポット
入数：20 × 2 40Pot/cs
品種：4種類セット（接木苗）



赤葉さんしょう

銅葉の赤い葉色が特徴の品種です。実も赤いので彩りの変化を楽しむ事ができます。

房成り ぶどう山椒

ぶどうのようにたくさんの実が房成りになります。実も大振りであり香りの良い山椒が収穫できます。



朝倉さんしょう

日本にある品種の中で特に大粒の実がなる品種です。香辛料として最高の実を収穫できます。トゲがなくすっきりした辛みが特徴です。



花さんしょう

山椒は花も貴重な珍味です。葉と一緒に佃煮にすると美味しくご飯が食べられます。



- 出荷は4種類セットでの出荷になります。品種の指定がある場合はご相談ください。
- 品種の在庫状況により4種類揃って出荷できない場合もございます。
- 画像はラベルのイメージです。現物とは異なる場合もありますのでご注意ください。